



# 零售食品单位 应急行动计划

密歇根州



## 应急管理

准备

反应

恢复

预防

密歇根州



## 零售食品单位的应急行动计划

零售食品服务单位应对

威胁健康紧急情况的实践指南

本文件制定单位：

底特律促进健康署

(Detroit Department of Health and Wellness Promotion)

马科姆县健康署

(Macomb County Health Department)

密歇根农业署

(Michigan Department of Agriculture)

密歇根餐馆业协会

(Michigan Restaurant Association)

奥克兰县健康署

(Oakland County Health Department)

[www.michigan.gov/mda](http://www.michigan.gov/mda)

# 应急行动计划

## 目录

### 序言

- 3 紧急事件期间允许持有人与管理当局的责任
- 5 事先计划

### 应对以下紧急事件的计划：

- 12 **EI** 供电中断
- 20 **WI** 供水中断
- 29 **CW** 供水污染（生物）
- 37 **SB** 污水回灌
- 49 **FI** 失火
- 58 **FL** 水灾
- 68 **VS** 呕吐物及排泄物清理

### 法律权限

- 75 食品法典/食品法律的权限

### 紧急联系信息

- 79

# 应急行动计划

## 序言

### 紧急事件期间允许持有人与管理当局的责任

#### 允许持有人

#### 单独事件

如果在一个单独的单位发生停电、停水、供水污染、失火、水灾或发生污水回灌，造成危害健康的风险，允许持有人应当采取以下措施：

1. 评估现场情况。在启用可选择程序仍无法确保安全运营的情况下应立即停止运营。
2. 通知管理当局所出现的危害健康的风险并讨论可以选择的程序。确定是否属于大范围紧急事件。
3. 如果接到管理当局执行这个“应急行动计划”的指示，则按照这个计划采取适当措施，或在管理当局批准重新运营之前保持关闭状态。

#### 大范围紧急事件

如果停电、停水、供水污染、失火、水灾或污水回灌影响到许多单位，造成危害健康的风险，允许持有人应当采取以下措施：

1. 对运营中的风险做出评估，根据“2000年密歇根州食品法”确定运营是否安全。
2. 如果不能确保安全运营，应将运营单位关闭。
3. 如果能够确保安全运营，则这个单位可在正确执行“应急行动计划”的条件下保持运营。

## **管理当局**

管理当局采取的措施如下：

1. 对涉及危害健康的单独事件迅速做出反应，为允许持有人提供指导，以便帮助其尽快恢复运营。
2. 在大范围紧急事件期间允许持有人在其单位评估食品安全并准许持有人按照“应急行动计划”行事。
3. 在大范围紧急事件期间，通过大众媒体、热线、网站等与食品工业界交流。
4. 在大范围紧急事件期间，监察允许持有人是否在执行“应急行动计划”。
5. 采取适当行动保护公众健康。

## 应急行动计划序言

### 事先计划

事先做出计划与准备是至关重要的。您应当考虑您的哪种业务的对某种风险最薄弱，并采取谨慎措施减少风险对业务的影响。例如，统计显示，在本文件已列出的危害健康的紧急风险当中，停电是最可能经常发生的。问问您自己，如果今天您的单位停电，您会做些什么事？如果停电持续一段时间，涉及的范围很大，大家都在争购冰块、电池、发电机、冷藏运输车等，您会怎样对付？您的业务能够幸存吗？

全国档案记录署的统计显示：

- 在遭到灾害袭击的公司中，有 43% 的公司没有重新恢复运营。
- 在重新恢复运营的公司中，有 29% 的公司两年内倒闭。

造成损失的原因包括：支付闲置工作人员工资的巨大开支；失去工作人员的损失；由于灾害造成的工作与物质上的开支；库存的损失；其它现金开支；丧失生意；丧失客户的忠实度以及客户信心的丧失。

下列的核对表旨在帮助您开始做计划：

### 与供水有关的问题 **WI** **CW**

- 事先准备好“应急菜单”，包括不需要用水或用水很少的食品的制法。
- 储存能够应付一段时间的一次性服务和一次性使用的物品。
- 储存瓶装用水。
- 为使用运输水而保有存水罐。
- 储存可处理的手套和净手液。
- 与瓶装水供应商或拥有执照的饮水运输商达成业务协议，以确保在发生紧急事件期间有可选择的水源供应。
- 在你的地区和地点确定公共供水设施，以便用容器在那里得到饮用水。
- 制定一个使用厕所的应急计划。如果供水中断，你和你的雇员到那里能找到可使用的厕所？
- 与冷冻冰供应商达成业务协议，以便确保在发生紧急事件期间，你能够找到供使用的冷冻冰。
- 保存好可为你提供帮助的有关人员的联络信息，如水管工、打井承包商、公共事业公司、冷冻冰供应商、供水商、当地健康部门、密歇根农业署地区办公室和紧急事件广播的频道等信

息。

- 制定一个你的单位用水设备的一览表，并制定一个应急计划，在发生停水或水污染时，你需要采取哪些措施。使用“应急行动计划”作为指南，以便帮助你说明需要在你的单位所采取的步骤。

## 🔌 供电中断 EI

- 停电是最常见的人为制造的灾难。统计数字显示，停电持续的平均时间为四个小时。2003年8月发生的停电事故涉及美国东北部的大片地区，持续的时间长达四天。
- 在发生紧急事件时考虑使用发电机。确保发电机有能力驱动关键设备运转，如冷藏与冷冻设备、泵机、安全灯、水加热器等。确保每个人经过培训，能够安全操作设备。为安全起见，通知动力公司雇员你正在使用发电机。
- 考虑确保在紧急情况下，能够在现场使用冷藏车。
- 考虑确保在你需要冷藏密封盒装食品的时候，能够使用带有一部备用发电机的冷库。
- 事先准备好一份“应急菜单”，包括不需要烹饪的食品的制法，以防抽风系统不能将烟气、蒸汽和油烟等清除。
- 制定一项减少冷藏食品损失的计划。开启冷藏设备的门会导致

食品更快变热。你会采取什么措施防止冷气丧失？

- 如果你计划使用冰块给食品降温，在大家都大量需要冰块的情况下，你去何处获得冰块？
- 不可在封闭的空间（既，人可走入的冷藏室）使用干冰，因为干冰可能会产生积聚的二氧化碳。
- 供暖、空调和安全系统、电脑、现金出纳机、照明和其他系统可能失灵。制定一项解决这些问题的计划。
- 保持可为你提供帮助人员的联络信息，如公共事业公司、垃圾运输公司、冰块供应商、冷藏车公司、食品仓库、化粪池清除服务公司、当地健康部门、密歇根农业署的地区办公室以及紧急事件广播站频道等信息。
- 制定一份在你的单位使用电力的设备的一览表。制定一项应急计划，如果发生停电，说明你需要采取的措施。使用“应急行动计划”作为指南，说明你在自己的单位所采取的措施。

- 制定一个带有下水道设施设备的一览表。由于下水道发生问题，造成一个或数个设备失灵，你将采取什么具体措施予以解决？使用“应急行动计划”作为指南，以协助你说明你在单位所采取的步骤。
- 制定一个使用厕所的应急计划。如果下水道阻塞，你和雇员在那里可找到可以使用的厕所？
- 保存可为你提供帮助的人员的联络信息，如水管工、下水道清理服务公司、动力公司、化粪池清除公司、当地健康部门、密歇根农业署的地区办公室等信息。
- 制定一个与您单位内关键人员交流的计划。随身携带一份紧急联系电话一览表。
  - 考虑购买可以直接插入插座而不是需要通电才能工作的电话。
  - 使用在停电时可以提供连续通信的服务。
  - 计划如何在没有电脑和传真机的情况下如何传达重要文件和其他信息。

## 预防火灾 **FI**

- 在每一部电话机旁的明显位置粘贴上救火队的电话号码。
- 请求当地救火队员或其他当局审查决定是否存在火灾风险。
- 制定一项对付火灾的计划。进行火灾演习。
- 确保灭火器已充满，并且开启系统的检查情况为最新。
- 保存可为你提供帮助的人员的联络信息，如救火队、警察局、保险公司、修复公司、公共事业公司、律师、当地健康部门、密歇根农业署的地区办公室等信息。

## 预防水灾 **FL**

- 确定易被水损害的食品和其他产品是否存储在易受水灾影响的地方，是否存储在脱离地面的地方，是否存储在低于水位线或下水道线的地方。
- 制定一项检查与维修计划，其中包括对水坑泵、喷水管、管道、外表坡度、雨水下水道和其他能够引起水灾的设施检查与维修。
- 保存可为你提供帮助的人员的联络信息，如水管工、电工、当地多种用品出租店、救火队、警察局、保险公司、修复公司、公共事业公司、当地健康部门和密歇根农业署的地区办公室等信息。

应急行动计划

供电中断



## 应急行动计划

### 供电中断

为了给本“应急行动计划”确定危害健康风险的概念，持续性的停电指：**断电已经持续两个小时或以上**。如果一次断电影响的是一个单位，建议允许持有人记录发生的日期和时间，在断电开始时通知管理当局，并实施本“应急行动计划”。

断电超过两小时，允许持有人必须关闭运营并通知管理当局。

#### I. 评估

如果发生断电的紧急情况，食品单位必须对以下多种因素、包括但不限于以下因素做出评估和适当反应：

- 食品运营的复杂程度和范围，
- 紧急事件持续的时间，
- 其他重要基础设施与服务所受到的影响（如供水），以及
- 可采用的可供选择能够满足“食品法典”和“食品法律”要求的程序。

食品单位的经理（或“主管人”）为确保始终满足食品安全的要求，有责任进行最初和不断的评估。

## II.反应

以下是在持续停电期间可以采取的临时可供选择的处理受到特别影响的食品运营的程序。

### 受到影响的运营

#### 冷藏：冷藏设备失灵

可供选择的程序

- 记录断电开始的时间

并且

- 每隔两小时检查和记录食品的温度

( 见图 III.恢复 )

- 保持冷藏设备的门处于关闭状态
- 用商业制造冰或干冰填塞可能有风险的食品 ( 见“计划部分”提到的谨慎使用干冰 )。
- 不要将热的食品放入冷藏设备
- 见本指南“恢复”部分有关处理具有风险食品的图表。

**通风：**没有清除烹饪、烟雾、蒸汽、油烟等的机械通风设备。

可供选择的程序

- 停止一切烹饪运营

**照明：**对人身安全、食品的准备和处理、清洁设备/炊具、清洁场所的人工照明不足。

可供选择的程序

- 运营限制在有日光的时间进行。只从事可以在自然光线下安全操作的运营。
- 使用其他能源照明（如果符合防火规定，如电池，蜡烛等）。只从事可供选择照明条件下能够安全造作的运营。

**烹饪设备：**烹饪设备失灵

可供选择的程序

- 测算时间和温度，以确定是否该扔掉食品。
- 扔掉在烹制过程中尚未达到最终安全温度的有风险的食品。

**并且**

- 停止烹制运营。

## 热食品存放：存放有风险的热食品的设备失灵

可供选择的程序

- 记录断电开始的时间

并且

- 扔掉所有从温度控制中取出（华氏温度 135 度以下）超过 4 小时以上的带有风险的食品。

或者

- 使用可供选择的热源，如“罐装热”，并在每小时检查温度。注释：如果电力在 4 小时内恢复，用华氏 165 的温度重新加热食品。

## 洗涤设备：为炊具和餐具清洁消毒的设备失灵

可供选择的程序

- 如果仍然有热水供应，使用带有三格的水池

或者

- 使用一次性使用的餐具

并且

- 停止产生脏炊具/ 餐具的运营。

**用水：**为单位供水的水井停止供水

可供选择的程序

- 见“供水中断”程序

**污水处理：**污水抽水泵失灵

可供选择的程序

- 停止所有运营。与当地健康部门联系，作出可能选择。

**电热水器：**无热水

可供选择的程序

- 在煤气灶上把水加热

### III.恢复运营

恢复运营包括为重新开业，回到正常安全的运营状态所采取的必要步骤。

被勒令或被要求停业的食物单位在获得管理单位的授权之前不得重新开业。


见有关供水问题的“应急行动计划”中有关在“持续断水”条件下重新开业的问题。

## 冷藏食品安全指南

在供电恢复时，使用下表作为指南，处理放在可能经过停电的冷藏设备中的

有风险的食物。如果怀疑食物有风险，请把食物扔掉！

凉食品温度指南			
时间 ( 小时 )	42 至 45 华氏度	46 至 50 华氏度	50 华氏度或以上
0-2	可销售有风险食品	立即在 2 小时内将有风险食品降温至 41 华氏度或以下	不可销售有风险食品，应予销毁
2-3	可销售有风险食品，但必须在 2 小时内将这种食品降温至 41 华氏度或以下	立即在 1 小时内将有风险食品降温至 41 华氏度或以下	
4	立即在 1 小时内将有风险食品降温至 41 华氏度或以下	不可销售有风险食品，应予销毁	
5+	不可销售有风险食品，应予销毁		

 **冷冻食品**：食品没有出现损害迹象，如滴水、污迹、变形、蒸发或容器

损坏的仍然坚硬或半坚硬的冷冻食品。

在供电恢复时，考虑以下恢复正常运营的几个关键方面：

- 水、电和/或煤气供应已经全面恢复
- 所有的断路器已根据需要重新设定
- 所有的设备和设施运转正常，包括：照明、冷藏（恢复运转温度：41 华氏度或以下）、热食品保存、通风系统、供水、污水抽水泵、热水器、厕所设施、清洗机械以及手洗设施。
- 在重新启动食品处理运营之前，对食物表面，设备和炊具做清洁和消毒处理，包括造冰机的盛冰盒，因为在断电期间，盛冰盒里有融化的冰。
- 冲洗所有水管并更换或滤器等。

## 食品处理

少量可能变质的食品（如漂白剂、洗涤剂或其他清洁剂使食品不可食用）应放到外部的废物桶内以便运走。如要扔掉大量食品，食品单位应与处理公司联系，立即将食品运至许可的垃圾地。如需许可的垃圾地的一览表，可在密歇根环境质量署的网站上查找：[www.michigan.gov/deq](http://www.michigan.gov/deq)（点击waste/solid waste/ solid waste facilities）。

应在变质食品的包装上贴上警告标签，告知清洁工这些食品是“有毒”食品。

应急行动计划

供水中断



# 应急行动计划

## 供水中断

为了给本“应急行动计划”确定危害健康风险的概念，持续性的停水指：**停水已经持续两个小时或以上**。如果一次停水影响的是一个单位，建议允许持有人记录停水发生的日期和时间，在停水开始时通知管理当局，并实施本“应急行动计划”。停水超过两小时，允许持有人必须关闭运营并通知管理当局。

### I.评估

如果发生停水的紧急情况，食品单位必须对以下多种因素、包括但不限于以下因素做出评估和适当反应：

- 食品运营的复杂程度和范围，
- 紧急事件开始和持续的时间，
- 其他重要基础设施与服务所受到的影响
- 可采用的可供选择能够满足“食品法典”和“食品法律”要求的程序，以及
- 食品单位的经理（或“主管人”）为确保始终满足食品安全的要求，有责任进行最初和不断的评估。

### II.反应

以下是在持续停水期间可以采取的临时可供选择的处理受到特别影响的食品运营的程序。

## 影响运营的因素

### 洗手-没有洗手用水

#### 可供选择的程序

- 如果食品经过事先包装或可防止脏手的污染，而且在其它地点也可使用带有洗手设施的厕所，可以使用经过化学处理的湿纸巾清洁双手。

#### 和/或

- 可将来自经批准的公共供水系统的饮用水加热，放入一个带有龙头的清洁密封水罐中，用清洁的热水洗手，洗手水流入下水道。提供适当的净手液，纸巾和废物箱。

#### 和

- 随后使用“FDA 食品法典”认可的洗手卫生剂。
- 停止实行用手接触的程序。

不可用手接触即可食用的食品。

### 厕所设施- 无水冲刷马桶和便池

#### 可供选择的措施

- 在供水恢复之前，可以使用地点不便但可供员工在整个运营时间使用，且带有适当洗手设施的厕所。

**或者**

- 如果没有厕所可使用，应停止运营。

## 饮用水

可供选择的程序

- 使用商业制造的瓶装水

**和/或**

- 使用带盖卫生的容器，从经批准的公共供水系统拉水运水。

**和/或**

- 安排使用带有执照的饮水运输车。

## 影响运营的因素

### 烹制- 食品准备

可供选择的程序

- 使用商业制造瓶装水；使用带盖卫生的容器，从经批准的公共供水系统拉水运水。安排使用带有执照的饮水运输车运水。

和/或

- 只生产那些不需要用水的食品。

### 冰块

可供选择的程序

- 使用商业制造的冰块。

### 混合式喷泉饮水

可供选择的程序

- 停止服务

### 清洁卫生设备、炊具、餐具、物体设施的清洁卫生设备、炊具、餐具、设施

可供选择的程序

- 使用一次性服务/使用的物品

## 和/或

- 使用商业制造瓶装水；使用带盖卫生的容器，从经批准的公共供水系统拉水运水，安排使用带有执照的饮水运输车运水，以便为设备和炊具清洗消毒。如果可从其他水源取水，则按照单位的程序清洗、冲洗和清洁。必要时在清洗前应先擦拭。

## 和

- 当存储的清洁设备与炊具用完后，应停止运营
- 当物体设施的清洁程度不利于食品安全时，应停止运营

### III. 恢复运营

恢复运营包括为重新开业，恢复正常安全的运营状态所采取的必要步骤。

被勒令或被要求停业的食物单位在获得管理单位的授权之前不得重新开业。

在供水恢复后和市政或管理当局解除“烧开水建议”后：

- 水管/龙头：按照（报纸、电台或电视台的）用水建议，或作为一般指南，使用水龙头放凉水至少 5 分钟。
- 与水管连接的混合型饮料机、喷雾器、咖啡壶、茶壶、制冰机、玻璃杯、清洗机、洗碗机和其他与水管连接的设备，都需要按照制造商的规定予以冲洗、清洁和消毒。
- 使用水软化剂做一次新的水循环。
- 将高层建筑的存水罐的存水放干。
- 冲洗热水灌。
- 更换过滤器。
- 冲洗饮料机。
- 冲洗饮水喷泉：不停地放水 5 分钟。

- 制冰机的卫生：
  - 冲洗水管与机器的接口。
  - 将机器后面的水管阀门关闭并从机器接口上拔出水管。
  - 打开阀门，让 5 加仑的水通过阀门，并将用水处理掉。
  - 关上阀门。
  - 将水管重新接在机器的接口上。
  - 打开阀门。
  - 冲洗机器上的水管。
  - 打开机器开关。
  - 制冰一小时后将冰扔掉。
  - 按照制造商的规定，清洁和消毒所有接触过水和冰的部件和表面。

使用 II 型与 III 型的非社区供水系统（私人拥有的水井）的食品单位在重新运营前，必须满足“1976 年 PA339 法中的安全饮用水法”的有关防感染和抽样检查的要求。为取得有关的特别指导，请与当地健康部门联系。

应急行动计划

## 供水污染（生物）



## 应急行动计划

### 供水污染 ( 生物 )

只要市政府根据“应急行动计划”颁布“烧开水建议”或者供水中大肠杆菌的最大污染度超过标准，威胁健康的风险就会存在。对于影响一个单位的单独事件，允许持有人必须关闭运营并向管理当局报告。

#### I. 评估

如果发生供水污染的紧急情况，食品单位必须对以下多种因素、包括但不限于以下因素做出评估和适当反应：

- 食品运营的复杂程度和范围，
- 紧急事件开始和持续的时间，
- 其他重要基础设施与服务所受到的影响，以及
- 可采用的可供选择能够满足“食品法典”和“食品法律”要求的程序。

食品单位的经理 ( 或“主管人” ) 为确保始终满足食品安全的要求，有责任进行最初和不断的评估。

## II.反应

以下是在供水受生物污染的情况下可采取的处理特殊食品运营的临时程序（“烧开水建议”）。“烧开的”水指：水必须至少持续 5 分钟的滚沸状态。虽然有时为了给家用饮水消毒使用化学品（如漂白剂），食品单位一般来说不适合使用化学品消毒，因为他们没有设置能够测量化学残留的设备。

### 影响运营的因素

#### 饮水

可供选择的程序

- 使用商业制造的瓶装水和/或烧开至少一分钟的水

**和/或**

- 用带盖的卫生容器从经批准的公共供水系统拉水

**和/或**

- 安排使用拥有执照的饮水运输车

**用水制成的饮料，包括碳化饮料、自动装填咖啡机、热水器、橘子汁和茶等**

可供选择的程序

- 停止使用碳化饮料机器、自动装填咖啡机、热水器等。

关于安全饮水的补充信息可从以下网址获取：

[www.epa.gov/ogwdw/faq/emerg.html](http://www.epa.gov/ogwdw/faq/emerg.html)。

## 冰的制造

可供选择的程序

- 扔掉现存的冰。

和

- 停止造冰。
- 使用商业制造冰。

## 准备需要用水的食品

可供选择的程序

- 在发现污染前，扔掉所有的用水准备的即可食用食品。
- 用商业制造的瓶装水或开过的水准备即可食用食品。

## 洗涤/浸泡程序

可供选择的程序

- 使用已经洗过的包装过的产品

和/或

- 使用冷冻/罐装的水果和蔬菜

和/或

- 用开水、商业制造的瓶装水，或从公共供水系统运来的安全的可

饮 用水清洗新鲜产品。



## 融化冷冻食品

可供选择的程序

- 只在冰箱中融化或融化食品只是烹饪过程的一个部分

## 烹饪

可供选择的程序

- 使用商业制造的瓶装水

**和/或**

- 用带盖的卫生容器从经过批准的公共供水系统运水

**和/或**

- 安排使用持有执照的饮用水运输车

## 洗手

可供选择的程序

- 使用加热的瓶装水、开水或从公共供水系统运来的安全用水

**或**

- 在用自来水洗手后使用洗手消毒剂

**和**

- 因用手接触的原因而停止可供选择的程序。不要用手接触即可食用食品。

## 为炊具和餐具清洗和消毒

可供选择的程序

- 使用一次性的炊具和餐具

或

- 使用现存的自动洗碗机或带有三格的冲洗池。确保采取适当的消毒措施（消毒浓缩剂/温度）。

**喷雾器-** 用来给产品、海味食品和肉类食品喷雾等。

可供选择的程序

- 停止使用喷雾器

### III. 恢复运营

恢复运营包括为重新开业和恢复正常和安全的运营所采取的必要步骤。

被勒令或被要求停业的食物单位在获得管理单位的授权之前不得重新开业。

在市政府或管理当局通知供水可以安全使用之后,运营单位必须证实以下步骤已经完成:

- 水管/龙头:按照(报纸、电台或电视台的)用水指南,或者,按照一般指南,用水龙头放冷水至少5分钟。
- 与水管连接的设备,如混合型饮料机、喷雾器、咖啡壶、茶壶、制冰机、玻璃杯清洗机、洗碗机和其他与水管连接的设备,都需要按照制造商的规定予以冲洗、清洁和消毒。
- 使用水软化剂做一次新的水循环。
- 将高层建筑的存水罐的存水放干。
- 冲洗热水灌。
- 冲洗饮水喷泉:不停放水5分钟
- 制冰机的卫生:
  - 冲洗水管与机器的接口。
  - 将机器后面的水管阀门关闭并从机器接口上拔出水管。
  - 打开阀门,让5加仑的水通过阀门,并将用水处理掉。
  - 关上阀门。
  - 将水管重新接在机器的接口上。
  - 打开阀门。

- 冲洗机器上的水管。
- 打开机器开关。
- 制冰一小时后将冰扔掉。
- 按照制造商的规定，清洁和消毒所有接触过水和冰的部件和表面。

使用 II 型与 III 型的非社区供水系统（私人拥有的水井）的食品单位在重新运营前，必须满足“1976 年 PA339 法中的安全饮用水法”的有关防感染和抽样检查的要求。为取得有关的特别指导，请与当地健康部门联系。

应急行动计划

污水回灌



# 应急行动计划

## 污水回灌

本“应急行动计划”中所说的污水回灌指：在一个食品单位中的设备或水管设施发生污水泛滥。“食品法典”指明，污水指含有动物或植物的乳液或溶液，也包括含有化学品的溶液，它是一种液态废物。透明的废水（既，冰盒、机器的下水道、冷藏和空调设备产生的液体）不被认为是污水。在单独事件影响一个单位的情况下，允许持有人必须关闭运营并向管理当局报告。

### I.评估

如果发生污水回灌的紧急情况，食品单位必须对以下多种因素、包括但不限于以下因素做出评估和适当反应：

- 食品运营的复杂程度和范围，
- 紧急事件持续的时间，
- 其他重要基础设施与服务所受到的影响  
(例如，食品、设备、炊具、织物、一次性使用的物品、员工健康)和
- 可采用的可供选择能够满足“食品法典”和“食品法律”要求的程序。

食品单位的经理（或“主管人”）为确保始终满足食品安全的要求，有责任进行最初和不断的评估。

## II.反应

以下是在发生污水回灌时可采取的处理特殊食品运营的临时程序。

### 影响运营的因素

**一般情况：**直接连接水泵系统的设备的污水排放很慢或者不能排放

#### 一般程序

- 将受到影响的设备/固定装置从服务场地移走。

#### 和

- 移走障碍物或服务公司联络。
- 先用洗涤剂，再用消毒液全面清洗污水。
- 不要在污水区行走。
- 使用其他能够正常运转的设备或固定装置。

**洗手：**单位的所有洗手池不能排水

#### 可供选择的程序

- 如果食品是事先包装好的，或不受脏手的污染，并且厕所中有洗手设备，可以使用化学处理过的湿纸巾清洁手。

## 或者

- 将热水放入带有水龙头的容量达 5 加仑的密封容器中。打开龙头用干净和温暖的水洗手，洗手水可流进另一个容器。提供合适的净手液，可处理的手巾和废物箱。洗手水只能排入工作正常的修理工的水池或马桶中。

## 或者

- 停止运营。

### 厕所设施- 所有的厕所设施不能排水

#### 可供选择的程序

- 在供水恢复之前，可以使用地点不便但可供员工在整个运营时间使用的厕所。

## 或者

- 如果没有可使用的备用厕所，停止运营。

### 烹用水池 – 用于融化食品、清洗水果和蔬菜以及冷却食品的水池不能排水

#### 可供选择的程序

- 在冰箱中融化食品或作为烹饪的过程。
- 使用事先洗过并包装好的产品。
- 使用不需要清洗的冷冻或罐装的果菜。

- 使用其他降温方法。
- 改变制作方法，避免使用烹饪用水池的程序。

#### 器皿洗涤设备- 所有的洗碗机、三格水池和洗锅水池不能排水

可供选择的程序

- 停止冲洗餐具或炊具，使用一次性使用物品。
- 如果清洁的设备、炊具和一次性使用的物品用完，停止运营。

#### 修理工/公用水池- 不能排水

可供选择的程序

- 停止使用修理工水池。
- 将拖把水倒入马桶。
- 如果不能保持设施的卫生状态，停止运营。

#### 污水不断在单位泛滥- 在一些设备被移走之后，污水继续在建筑物中泛滥

可供选择的程序

- 停止运营。

### III. 恢复运营

恢复运营包括为重新开业和恢复正常和安全的运营所采取的必要步骤。

**被勒令或被要求停业的食物单位在获得管理单位的授权之前不得重新开业。**

确定问题的原因并采取相应和正确的行动。

- 对于阻塞的下水道，允许持有人应该：
  - 。与服务公司联系，让其找到并清除阻塞物。
  - 。在需要的情况下，更换磨损或损坏的水管。
- 现场的污水处理系统失灵：
  - 。与当地健康部门联系以便了解有关要求。
  - 。在此系统被修好之前，与污水清除公司联系，将装有污水的水罐抽干，并运至经批准的处理场地。
  - 。如果有必要，在受到影响的地段设置路障，防止公众和员工接触暴露的污水。
  - 。与污水处理系统安装公司联系，安排维修事宜。

#### 对清扫员工的健康与安全的考虑

- 佩戴护眼装置。
- 穿上可以在事后清洗和消毒的橡胶靴。
- 穿戴保护性工作服，如工作袍。

- 要求员工换鞋并穿着保护性衣物 ,如果他们要在单位中受影响的地段和其他地段之间走动。
- 按照职业安全健康署 ( OSHA ) 处理有关清洗过程的规定 , 处理洗涤剂、消毒剂和其他化学品。
- 在处理污染物之后、参加食品准备工作之前 ( 包括接触暴露食品、清洁设备和炊具、打开的一次性使用的物品 ) , 应当立即洗手。
  - 两次洗手 : 在设备安置恰当的洗手间用洗涤剂清洗双手和双臂的暴露部分。在沾满洗涤剂泡沫的双手和双臂的表面用力揉搓 20 秒钟 , 然后用干净水彻底冲洗干净。然后重复进行。
  - 使用可处理的手巾将双手擦干。
  - 使用可处理的手巾关掉水龙头以避免手被重新污染。
  - 然后使用净手液。
  - 为避免给食品处理人员带来污染 , 在使用洗手间后 , 要求清洁人员清洗洗手间的龙头和其他部分。

## 进行总清洗

- 所有损坏的食品设备、炊具、织物和一次性使用物品都必须销毁和予以适当处理。
  - 无法修复的受到影响的地面、墙壁、家具、地毯、炊具和设备必须予以搬走和替换。
  - 受到影响的墙壁、地面和设备的表面必须用肥皂和水予以清洗、冲洗和消毒。地毯应当移走或使用蒸汽予以清洗。
  - 移走潮湿的物质。处理掉任何无法予以有效清洗和消毒的物质。
  - 清除任何滞留的污水。
  - 对受影响地段的炊具和设备做清洗和消毒处理。
  - 先用洗涤剂清洗地面、设备和其他受影响的地段，然后用干净水冲洗。
- 。使用清水消毒剂(每5加仑水用8盎司漂白剂 = 500单位每百万氯溶液。)对地面和受影响的地段消毒。
- 。用空气干燥受影响的地段。
- 。洗涤或扔掉接触污水的拖把头和其他清洗用品。
- 。其他措施：雇用具有专长可处理食品单位污水回灌的清洁公司。

## 受污染的织物和一次性使用物品

- 清洗与污水接触过的任何织物或工作服
  - 单独清洗受污染的织物
  - 使用漂白剂
  - 使用机械干燥机
- 扔掉任何与污水接触过的一次性使用物品。

## 挽救食品的一般评估

扔掉所有的与污水接触过的食品或食品包装物。在暴露给污水后，很少有食品或饮料能够被挽救。软包装食品或包装上有旋转盖的食品必须予以销毁。在某些情况下，金属罐头或硬塑料盒包装食品可以挽救。即便如此，罐头的状态是另外一个限制因素。如果出现锈迹、污迹或标签损坏，则不可挽救。如果包装受到污染，污水会使食品不能安全食用。如果污水覆盖、溅洒、滴漏或渗漏到包装上，应将下列食品**扔掉**：

- 含酒精饮料：密歇根酒精控制委员会通常会要求获得销毁这种受影响产品的命令，从而导致全部销毁这种产品。在有些情况下，为取得押金，可以挽救“可退换的”的空罐或空瓶。有时密歇根酒精控制委员会会在没有要求获得命令的情况下，没收全部库存。应当与密歇根酒精控制委员会商讨有关事宜。

- 暴露过的食品、批量食品、新鲜产品、肉、禽、鱼和鸡蛋；
- 任何用纸、塑料、织物或纤维包装的食品；
- 硬纸箱包装的食品，即使里面的食品似乎是干燥的，包括谷类、面条、大米和食盐。
- 用硬纸密封的或者用锡箔或玻璃纸包装的食品，如蛋黄酱沙拉油；
- 玻璃瓶中的食品，包括用蜡纸、锡箔、玻璃纸或织物包装的未开盖的食品；
- 包装瓶或容器上带有易拉盖、瓶塞或旋转盖的食品、液体或饮料；
- 所有打开的容器和包装；用袋子或罐装的食品；
- 有凹痕、滴漏、涨大或生锈的罐头；
- 罐头被散乱放置，远离其正常的存储地点（可能由于虫蛀或开裂的结构）；和
- 没有规定标签的罐头不能出售。因此，应当扔掉标签被损坏的罐头。

## 挽救食品- 恢复

如果大量的食品受到影响( 既整个超级市场的或整个食品仓库的食品 )，也许可以采取挽救措施使食品适于人或动物消费。但是在密歇根，没有经批准的恢复食品者。这些食品或者必须予以销毁，或者被没收，运往外州，交给有复原能力的经过批准的公司。这种行动要与美国食品与药物管理署和其他州的官员合作进行。这类情况需与食品与奶制品部兰辛办公署联系，协作处理运输这种食品的事宜。这种没收食品的运输在转交给食品与药物管理署或目的地的官员之前，必须始终受到监控。

## 处理食品

如果确定必须将食品扔掉：

- 将受污染的食品从食品准备和食品设备储存地转移至指定的存放地，用带盖的废物桶或其他封闭的地点封存，以避免向公众提供，或者造成偶然污染设施和其它食品。
- 如果批发商能够向单位提供信用，必须保留这种食品，食品必须清楚标明“禁止出售”字样。
- 在食品供应商或批发商记录信用前，需要抛弃的食品可以存放在单独的与其它食品隔开的冷藏地点。

- 为遵守保险和管理的规定 ,食品单位应当记录食品的数量和种类 ,  
以及成本和处理掉的原因。
- 使用清洗物 ( 如漂白剂 ) 可能使少量食品变质 , 应将其放置在带  
盖的设施 外的废物桶中。
- 大量的食品应当放置在安全的带盖的废物容器中 , 并尽快由垃圾  
处理公司处置。
- 必须按照州和地方有关废物处理的规定 , 在许可的废物场所处理  
食品废物。
- 个人或运输者在运送食品前应当地的废物存放地联系 , 以确保  
废物被接受。

如欲取得允许的废物堆放地的一览表 , 请探查密歇根环境质量署的网站 :

[www.michigan.gov/deq](http://www.michigan.gov/deq) (点击on waste/solid waste/solid waste facilities)。

应急行动计划

失火



# 应急行动计划

## 失火

根据应急行动计划，免除报告的失火指：可以用简单物品如湿毛巾或锅盖熄灭的在食品单位发生的小型失火。但是，其他类失火必须向管理当局报告。

### I.评估

如果发生失火的紧急情况，食品单位必须对以下多种因素、包括但不限于以下因素做出评估和适当反应：

- 食品运营的复杂程度和范围
- 紧急事件持续的时间
- 其他重要基础设施与服务所受到的影响

( 例如，供水、供电、物质设施、设备、烟雾或水的损害、呛人的臭味、有毒化学品的存留 ) 和

- 可采用的可供选择能够满足“食品法典”和“食品法律”要求的程序。

食品单位的经理 ( 或“主管人” ) 为确保始终满足食品安全的要求，有责任进行最初和不断的评估。

## II.反应

以下是在发生失火时可采取的处理特殊食品运营的临时程序。

### 影响运营的因素

失火限制在一个小区域或出现在一个设备上,使用简单的灭火物品即可扑灭(既,手提灭火器),而且不用大面积清理

可供选择的程序

- 在清理和少量修理的情况下,未受影响的区域仍然可以运营。

灭火程序,不论失火规模大小,都会污染下列物品:食品、设备、炊具、织物、一次用物品。通常使用压火装置(即,通风盖压火系统或救火队的专业设备)

可供选择的程序

- 停止运营。只有在恢复步骤完成后才能恢复运营。

失火对设备和设施的结构造成大面积损害

可供选择的程序

- 停止运营。只有在恢复步骤完成后才能恢复运营。

### III. 恢复运营

恢复运营包括为重新开业和恢复正常和安全的运营所采取的必要步骤。

被勒令或被要求停业的食物单位在获得管理单位的授权之前不得重新开业。

#### 允许持有人应当：

- 与当地房屋部门和其他相应的机构联系，确定建筑结构是否安全，可以经批准使用。
- 尽快将可挽救食品与不可挽救食品区分开。
- 正确处置不可挽救食品。
- 做总清理。为设备和炊具清洗和消毒。

#### 食品挽救/总的考虑

如果大量的食品受到影响（既整个超级市场的或整个食品仓库的食品），也许可以采取挽救措施使食品适于人或动物消费。但是在密歇根，没有经批准的恢复食品者。这些食品或者必须予以销毁，或者被没收，运往外州，交给有复原能力的经过批准的公司。这种行动要与美国食品与药物管理署和其他州的官员合作进行。这类情况需与食品与奶制品部兰辛办公署联系，协作处理运输这种食品的事宜。这种没收食品的运输在转交给食品与药物管理署或目的地的官员之前，必须始终受到监控。

## 慈善捐助

也可能将上述食品如损害很小的罐头食品转给当地的食物银行，向慈善组织分发。见“1993 公共法的 136 法- 食品捐赠者民事责任的免除”。食品捐赠者一般在法律责任上受到保护，除非发生以下情况：

- 由于捐赠者的有意、不负责任或粗心的行为导致的疾病。
- 疾病是由预制的食品引起，并属于下列情况：
  - 在捐赠时，预制食品已经属于潜在的有风险食品。
  - 在捐赠前，已经违反本州一个部门或机构颁布的有关预制食品准备、运输、储存、提供的一项法律或规定。
  - 由于密封容器中的食品不是由商业生产者准备的，因此造成的疾病。
  - 捐赠者实际上了解或预感到食品已经腐坏、污染、对接受食品者有害。

## 以下是处理特别食品的指南：

- **含酒精饮料**：密歇根酒精控制委员会通常会要求获得销毁这种受影响产品的命令，并导致全部销毁这种产品。在有些情况下，为取得押金，可以挽救“可退换的”的空罐或空瓶。有时密歇根酒精控制委员会会在没有要求获得命令的情况下，会没收全部库存。应当与密歇根酒精控制委员会商讨有关事宜。

- **瓶装软饮料** :除非使用用塑料包裹的带有螺旋盖的瓶装软饮料才有可能予以挽救。装在玻璃瓶中的软饮料几乎不可能予以挽救。另外，由于热量和烟雾的影响，装在塑料瓶中的软饮料一般不可能挽救。必须将瓶中的饮料倒掉才能用此瓶换取押金。如果可使用适当的设施处理这种液体并且不会引起健康问题，才能采取这种措施。如果找不到这种设施，这些产品和容器必须运到许可的废物堆放地予以销毁。
- **灌装软饮料** :如果饮料没有经受过热或失火的侵害，也许这种灌装饮料可以挽救。如果必要，必须对罐头予以清洗和消毒。如果饮料经受了过热或失火的侵害或者无法清洁，则这种饮料必须予以销毁。
- **奶制品** :按照规定，由于奶制品的包装薄弱和对温度的要求敏感，这种产品必须予以销毁，不得企图挽救。
- **食糖、糖果、面粉、谷物产品、面包产品、干豆类、大米和其他谷物** :由于包装薄弱，通常不允许挽救这些产品。
- **带有金属旋转盖或滑动盖的玻璃瓶中的产品** :这类产品包括腌菜、番茄调味酱、牛排汁、沙拉油、枫糖浆等。由于这类容器能够泄漏，不可能予以清洗或消毒，因此必须销毁。
- **新鲜或冷冻的鱼类和肉类** :几乎在所有情况下，这些产品必须予以销毁。

- **冷藏和冷冻的食品** :只有存放在完全封闭的人可走入的冷藏柜或冷冻室中的冷冻食品 ,在供电没有持续中断的情况下 ,有可能被挽救。否则 ,通常挽救是不可能的。迅速将这类产品转移到合适的地方储存是挽救这类产品应当采取的必要步骤。
- **新鲜或干化产品** :通常不允许挽救这类产品 ,这类产品必须销毁。
- **灌装产品** :如果受到的热和水的损害很小 ,而且将罐头外表很快擦干并将罐头转移到合适的地方储存 ,离开失火现场 ,则罐头产品能够被很快挽救。

由于挽救成本高而需挽救的产品价值不高 ,通常不对小量的灌装食品作清理和重新贴标签。

### 对一般清理的考虑

- 所有受影响的区域应予以清理和消毒。
- 如果必要 ,所有受到损害的食品、设备、炊具、织物、一次性使用物品都必须从现场移走。
- 在救火部门确定建筑结构安全后 ,才能重新迁入建筑。

## 对食品的处理

如果确定必须扔掉食品：

- 将受污染的食品从食品准备和食品设备储存地转移至指定的存放地，并用带盖的废物箱或其他封闭的地点封存，以避免向公众提供，或者造成偶然污染设施和其它食品。
- 如果批发商能够向单位提供信用，必须保留这种食品，食品必须清楚标明“禁止出售”字样。
- 在食品供应商或批发商记录信用前，需要抛弃的食品可以存放在单独的与其它食品隔开的冷藏地点。
- 为遵守保险和管理的规定，食品单位应当记录食品的数量和种类，以及成本和处理掉的原因。
- 使用清洗物（如漂白剂）可能使少量食品变质，应将其放置在带盖的设施外的废物桶中。
- 大量的食品应当放置在安全的带盖的废物容器中，并尽快由垃圾处理公司处置。

- 必须按照州和地方有关废物处理的规定 ,在许可的地点处理食品废物。
- 个人或运输者在运送食品前应与当地的废物存放地联系 ,以确保废物被接受。如欲取得允许的废物堆放地的一览表 ,请探查密歇根环境质量署的网站 : [www.michigan.gov/deq](http://www.michigan.gov/deq) (点击on waste/solid waste/solid waste facilities)。

应急行动计划

水灾



# 应急行动计划

## 水灾

*对于影响一个单位的单独事件，允许持有人必须停止运营并向管理当局报告。*

### I.评估

如果发生水灾的紧急情况，食品单位必须对以下多种因素、包括但不限于以下因素

做出评估和适当反应：

- 食品运营的复杂程度和范围，
- 紧急事件持续的时间，
- 其他重要基础设施与服务所受到的影响，( 如，供水、食品、设备、织物、一次性服务物品、废水处理、下水道、建筑使用、室内空气质量 ) 以及
- 可采用的可供选择能够满足“食品法典”和“食品法律”要求的程序。

食品单位的经理 ( 或“主管人” ) 为确保始终满足食品安全的要求，有责任进行最初和不断的评估。

### II.反应

以下是发生水灾后可采取的处理特殊食品运营的临时程序。

## 影响运营的因素

水管的轻微滴漏或地板上偶然出现的存水。食品、炊具、设备、干净织物、一次性使用物品没有受到影响。

可供选择的程序

- 在修理/恢复工作进行的同时，不受影响的区域仍然可以运营。将受影响的地段与未受影响的地段之间的交通量限制在最小程度。

**建筑内部发生的水灾：**由于水的泛滥、地表下水不良、水管破裂等影响到食品、炊具、设备、干净织物或一次性使用的物品。

可供选择的程序

- 停止运营。只有在完成恢复步骤之后才能恢复运营。

## III. 恢复运营

恢复运营包括为重新开业和恢复正常和安全的运营所采取的必要步骤。

被勒令或被要求停业的食物单位在获得管理单位的授权之前不得重新开业。

## 允许持有人应当：

- 尽快将可挽救食品与不可挽救食品、设备、炊具、织物和一次性使用物品区分开。
- 正确处置不可挽救食品。
- 与当地房屋部门和其他相应的机构联系，确定建筑结构是否安全，可以经批准使用。
- 为确保员工的健康和安全，做总清理。对设备和炊具做清洗消毒。

如欲获取有关水灾后空气质量的信息，请看美国环境保护署刊物“实施列表：水灾清理- 避免出现室内空气质量问题”，网址是：

[www.epa.gov/iaq/pubs/flood.html](http://www.epa.gov/iaq/pubs/flood.html)

## 对清扫员工的健康与安全的考虑

- 佩戴护眼装置。
- 穿上可以在事后清洗和消毒的橡胶靴。
- 穿戴保护性工作服，如工作袍。
- 要求员工换鞋并穿着保护性衣物，如果他们要在单位中受影响的地段和其他地段之间走动。
- 按照职业安全健康署 ( OSHA ) 处理有关清洗过程的规定，处理洗涤剂、消毒剂和其他化学品。

- 洗手 – 在处理污染物之后、参加食品准备工作之前( 包括接触暴露食品、清洁设备和炊具、打开的一次性使用的物品 ), 应当立即洗手。
  - 。两次洗手 : 在设备安置恰当的洗手间用洗涤剂清洗双手和双臂的暴露部分。在沾满洗涤剂泡沫的双手和双臂的表面用力揉搓 20 秒钟 , 然后用干净水彻底冲洗干净。然后重复进行。
  - 。使用可处理的手巾将双手擦干。
  - 。使用可处理的手巾关掉水龙头以避免手被重新污染。
  - 。然后使用净手液。
- 为避免给食品处理人员带来污染 , 在使用洗手间后 , 要求清洁人员清洗洗手间的龙头和其他部分。

## 清理

- 所有损坏的食品设备、炊具、织物和一次性使用物品都必须销毁和予以适当处理。
- 无法修复的受到影响地面、墙壁、家具、地毯、炊具和设备必须予以搬走 和替换。
- 受到影响的墙壁、地面和设备的表面必须用肥皂和水予以清洗、冲洗和消毒。地毯应当移走或使用蒸汽予以清洗。

- 移走潮湿的物质。处理掉任何无法予以有效清洗和消毒的物质。
- 清除任何滞留的污水。
- 对受影响地段的炊具和设备做清洗和消毒处理。
- 先用洗涤剂清洗地面、设备和其他受影响的地段，然后用干净水冲洗。
- 使用清水消毒剂（每 5 加仑水用 8 盎司漂白剂 = 500 单位每百万氯溶液。）为地板和其他受影响的地段消毒。
- 用空气干燥受影响的地段。
- 洗涤或扔掉接触污水的拖把头和其他清洗用品。
- 其他措施：雇用具有专长可处理食品单位污水回灌的清洁公司。
- 受到污染的食品、织物、一次性使用的物品
  - 扔掉（包装或未包装的）与污水接触的任何食品。
  - 清洗任何与污水接触的织物或工作服。
    - 应与其他织物分开清洗。
    - 使用漂白剂。
    - 使用机械干燥机。
  - 扔掉任何接触污水的一次性使用物品。

## 水灾恢复工作的一般评估

水灾污水会带来污泥、脏水、化学废物。如果食品包装受到污染，则受水灾影响的食品就不能安全食用。应扔掉任何接触过水灾污水的食品或食品包装。在暴露于水灾之后，很少有食品或饮料能够被挽救。用软包装或带旋转盖包装的食品必须予以销毁。在某些情况下，用金属罐头或硬塑料包装的食品可以挽救。即使如此，罐头的状况是另一个限制因素。如出现锈迹、污迹或标签损毁则属于不可挽救之类。

水灾污水能够造成食品包装的污染，使食品不能安全食用。如果污水覆盖、溅洒、滴漏或渗进包装，下列使食品应作**扔掉**处理：

- 含酒精饮料：密歇根酒精控制委员会通常会要求获得销毁这种受影响产品的命令，从而导致全部销毁这种产品。在有些情况下，为取得押金，可以挽救“可退换的”的空罐或空瓶。有时密歇根酒精控制委员会会在没有要求获得命令的情况下，会没收全部库存。应当与密歇根酒精控制委员会商讨有关事宜。

- 暴露过的食品、批量食品、新鲜产品、肉、禽、鱼和鸡蛋；
- 任何用纸、塑料、织物或纤维包装的食品；
- 硬纸箱包装的食品，即使里面的食品似乎是干燥的，包括谷类、面条、大米和食盐。
- 用硬纸密封的或者用锡箔或玻璃纸包装的食品，如蛋黄酱沙拉油；
- 玻璃瓶中的食品，包括用蜡纸、锡箔、玻璃纸或织物包装的未开盖的食品；
- 包装瓶或容器上带有易拉盖、瓶塞或旋转盖的食品、液体或饮料；
- 所有打开的容器和包装；用袋子或罐装的食品；
- 有凹痕、滴漏、涨大或生锈的罐头；
- 罐头被散乱放置，远离其正常的存储地点(可能由于虫蛀或开裂的结构)；  
和
- 没有规定标签的罐头不能出售。因此，应当扔掉标签被损坏的罐头。

## 挽救食品- 恢复

如果大量的食品受到影响( 既整个超级市场的或整个食品仓库的食品 ), 也许可以采取挽救措施使食品适于人或动物消费。但是在密歇根, 没有经批准的恢复食品者。这些食品或者必须予以销毁, 或者被没收, 运往外州, 交给有复原能力的经过批准的公司。这种行动要与美国食品与药物管理署和其他州的官员合作进行。这类情况需与食品与奶制品部兰辛办公署联系, 协作处理运输这种食品的事宜。这种没收食品的运输在转交给食品与药物管理署或目的地的官员之前, 必须始终受到监控。

## 对食品的处理

- 将受污染的食品从食品准备和食品设备储存地转移至指定的存放地, 并用带盖的废物箱或其他封闭的地点封存, 以避免向公众提供, 或者造成偶然污染设施和其它食品。
- 如果批发商能够向单位提供信用, 必须保留这种食品, 食品必须清楚标明“**禁止出售**”字样。为了获得信用, 需要抛弃的食品可以存放在单独的与其它食品隔开的冷藏地点。

- 被处理掉的冷藏食品可以由食品供应商/批发商作记录。
- 为遵守保险和管理的规定，食品单位应当记录食品的数量和种类，以及成本和处理掉的原因。
- 使用清洗物（如漂白剂）可能使少量食品变质，应将其放置在带盖的设施外的废物桶中。
- 大量的食品应当放置在安全的带盖的废物容器中，并尽快由垃圾处理公司处置。
- 必须按照州和地方有关废物处理的规定，在许可的地点处理所有的食品废物。
- 个人或运输者在运送食品前应当地的废物存放地联系，以确保废物被接受。

如欲取得允许的废物堆放地的一览表，请探查密歇根环境质量署的网站：

[www.michigan.gov/deq](http://www.michigan.gov/deq) (点击on waste/solid waste/solid waste facilities)。

## 呕吐物及排泄物清理

## 呕吐物及排泄物清理紧急程序

以下信息来源于“当地健康署环境清理和脓融病毒消毒指导方针”，该方针可通过以下网址获取：

[www.michigan.gov/documents/GEC\\_165404\\_7.pdf](http://www.michigan.gov/documents/GEC_165404_7.pdf)

以下信息主要针对脓融病毒，但是我们的建议普遍适用于与传染性疾病有关的呕吐物及排泄物。

本文件包含与食品服务单位的呕吐物和排泄物污染有关的信息。

- I . 具体清理程序
- II . 消毒
- III . 使用漂白粉时应注意的卫生事项
- IV . 零售食品单位患病员工的管理

**脓融病毒**是多种可导致急性肠胃炎的病毒的统称。感染脓融病毒的症状包括恶心、呕吐、腹泻、抽搐、低烧。脓融病毒通过排泄物进入口腔传播，具体途径有被排泄物污染的食物和水、直接的人际接触或被污染的环境。

**需要的个人防护设备：**

一次性手套、面具、护眼设备或面罩以及长袍或其他保护性服装。在开始清理之前请穿戴好所有的保护设备。

**一般警告：**

氯漂可损伤织物或其他物体的表面。在施用于可见表面之前，请先在一个区域内进行定点测试。与健康相关的信息请参考第 III 部分。

## **I . 具体清理程序**

**清理溢溅的呕吐物或排泄物，应当采用两步骤流程：**

1. 用吸收性材料（双层）清理可见/有机的呕吐物或排泄物残渣，并装进塑料袋中以降低挥发。
2. 用适当的环境消毒剂对受污染区域及其周边物体进行彻底消毒（可反复操作多次）。确保正确的环境消毒剂稀释率以及接触时间。

**关于消毒的更多信息请参考第 II 部分。**

### **硬表面**

用吸收性材料（双层）清理可见/有机的呕吐物或排泄物残渣，并装进塑料袋中以降低挥发。如果位于食品准备区域则用漂白粉消毒并用水冲洗表面。

### **地毯/带装潢的家具**

- 用吸收性材料 ( 双层 ) 清理可见/有机的呕吐物或排泄物残渣 , 并装进塑料袋中以降低挥发 ( 用漂白粉消毒可导致地毯褪色 ), 随后进行蒸汽消毒 : 158 华氏度蒸汽消毒五分钟或 212 华氏度蒸汽消毒一分钟。

### **织物/衣物/纺织品**

- 小心去除受污染织物/衣物/纺织品上的呕吐物或排泄物以降低挥发。隔离受污染的衣物。尽量不要打断受污染衣物的洗涤过程 , 因为由此产生的挥发可能带来传播病毒的危险。先预清洗受污染衣物 , 然后使用洗涤剂正常清洗 , 再用高于 170 华氏度的温度单独烘干。在任何时候都要把干净的衣物和受污染的衣物分开放置。

### **易受漂白粉腐蚀/损伤的表面**

- 使用经环保署登记的苯酚溶液 ( Lysol® 浓缩液或 Pinesol® 浓缩液 ) , 按制造商建议浓度 ( 易受漂白粉腐蚀/损伤的表面 ) 的二倍到四倍稀释。

## II . 消毒

### 需消毒的项目：

门把手、龙头、水槽、厕所、浴池、电话、柜台、椅子（包括椅背）、桌子、扶手、电梯按钮、电灯开关、食品设备、食品准备表面、器具、围裙、制服等。

**最有效的消毒剂：**氯漂（次氯酸钠 - NaOCl）。

### 氯漂浓度和混合说明：

- 用于不锈钢制、与食物或口腔接触的物品：
- 1 汤匙氯漂兑一加仑水（稀释率 1:250）。
- 用于不渗水表面、瓷砖地板、柜台表面、水槽、厕所：
- 1/3 杯氯漂兑一加仑水（稀释率 1:50）。
- 用于渗水表面、木地板：
- 1 又 2/3 杯氯漂兑一加仑水（稀释率 1:10）。

### 接触时间

- 将氯漂置于表面 10 到 20 分钟，然后用清水冲洗。

### 氯漂的稳定性

- 瓶盖打开后，氯漂浓缩液将在 30 天后失效。为确保有效进行呕吐物/排泄物清理，强烈建议使用瓶盖未开启的氯漂。每天都制备新鲜的氯漂溶液备用，扔掉未用完的部分。

## 其他有效的消毒剂

- 戊二醛 ( 0.5% ) 或碘 ( 0.8% ) ，按制造商建议的比例混合。
- 苯酚环境消毒剂 ( Lysol®或 Pinesol® ) 可能有效，但可能要求按制造商建议浓度的二倍到四倍稀释，并且可能给工作人员、宠物或您自己带来严重的健康风险。使用这些产品时需要非常小心。请阅读制造商的警告。

## 无效的消毒剂

- 四元化合物、乙醇或阴离子化合物。

## III . 使用漂白粉时应注意的卫生事项

### 混合危险

- 只能在通风良好的区域使用，并且不能与化学品混合。在通风不良的区域中长期暴露于刺激性气体可对清洁工造成不良后果。最常见的洗涤剂不当混合是漂白粉和酸 ( 如醋 ) 或氨 ( Windex ® ) 的混合。这样的混合可能释放出的刺激性物质包括氯气、氯胺、氨气。请遵守制造商标签上的说明。

## 健康危险

- 氯漂具有腐蚀性，并且对所有黏膜、皮肤、眼睛和上、下呼吸道具有刺激性。请避免用喷药瓶使用消毒剂。

## 个人防护设备

- 一次性手套、面具、护眼设备、面罩以及长袍或其他防护服装。
- 使用浓度更高的消毒剂进行环境清理时需要比普通未经消毒的橡胶/乳胶手套更坚实的手套。

## IV . 零售食品单位患病员工的管理

请联系当地健康署或遵循“2005年食品法典”2-201.11部分到2-201.13部分。

# 法律权限

## 食品法典/食品法律的权限：

某些食品法律和食品法典规定，一旦出现紧急的危害健康的风险，管理当局和食品单位的操作者应当采取行动。

- **定义：**2000 年密歇根食品法第 1109 ( a ) 条规定：“紧急或实际的风险指，食品单位的主管人确定需要采取立即行动，以防止对人身健康造成危害。”

- **允许持有人的责任：**

。1999 年食品法规第 8-404.11 停止运营和报告

- A 除去本条 ¶ ( B ) 说明的情况，如果由于紧急情况，如失火、水灾、持续性的断电断水、污水回灌、错误使用有毒物质、食物中毒开始蔓延、不卫生的情况存在或其他威胁公众健康的情况，导致危害健康的紧急风险，允许持有人应当立即停止运营并通知管理当局。

- B 允许持有人不必停止没有受到紧急健康风险影响的区域的运营。

。2000 年密歇根食品法第 2113 ( 2 ) 条规定：

根据附属 ( 1 ) 条，被勒令停止食品运营的单位不得恢复运营，只有在做出这个命令的主管人确定，在复查之后，停止运营的理由已经不复存在，才能恢复运营。这个主管人应当应许可持有人的要求，为重新复查这个单位提供机会。

- **政府部门的权力和义务**

。2000 年密歇根食品法第 2113 ( 1 ) 条规定：

主管人如果确定，继续运营会给公共健康造成紧急或实际的风险，可命令一个食品单位立即停止运营。

。2000 年密歇根食品法第 4125 ( 3 ) 条规定：

主管人根据熟悉案情的人所提供的有关对公众健康、安全和福利造成紧急威胁的事实和信息，可按照本法吊销执照或注册。根据本条，执照或注册被吊销的人可向这个主管人申请解除其发布的命令。在接到这个申请后，这个主管人应当立即计划召开一个听证会，决定是否解除命令或拒绝这个申请。如果证据不足以说明，公众的健康安全或福利受到紧急威胁，需要采取紧急行动，并有必要继续维持主管人发布的吊销命令，主持官员应当满足请求，解除这个吊销执照的命令。

- 行政补救

。2000 年密歇根食品法第 2113 ( 2 ) 条规定：

如果主管人根据附属(1)条命令食品单位立即停止运营，执照持有人可要求举行一个行政听证会。

。2000 年密歇根食品法第 4127 ( 1 ) 条规定：

在管理当局收到一个执照持有人发出的要求举行听证会的申请，由于其执照根据第 4125 条被吊销，根据 1969、1969PA306、MCL24.292 行政程序法第 92 条，听证程序应当很快开始和确定。

应当注意，根据 1976 年 390 法，密歇根紧急事件管理法，为对付某个灾害，州长可能会在必要的情况下，中止执行某些法律或规定。

## 紧急联系信息

## 紧急联系信息

名称                      电话                      紧急号码                      手机/拨叫器

组织：			
经理			
地区办公室			
家中办公室			
保险公司			
食品供应商			
律师			
公共事业公司			
供水			
下水道			
电力			
煤气			
电话公司			
有线电视			
紧急广播			
电台/电视台			

## 紧急联系信息

名称	电话	紧急号码	手机/拨叫器
承包商			
水管工			
电工			
打井公司			
供水公司			
有执照的拉水公 司			
瓶装水			
商业制造冰			
干冰			
冷藏车			
冷藏			
库房			
手提发电机			

## 紧急联系信息

名称	电话	紧急号码	手机/拨叫器
废品运输公司			
当地废品堆放地			
化粪池清除工			
下水道清理工			
清洗设备供应商			
修理服务			
灭火器服务			
恢复建筑专家			
安全			
杂项			
当地中毒控制中心			
全国中毒控制中心	1-800-441-8080		
化学品控制中心	1-800-424-9300		
密歇根餐馆协会	(517 ) 482-5244		
密歇根食品商协会	( 517 ) 373-6800		
食品商联合会	( 248 ) 671-9600		
密歇根有执照的饮料	(517 ) 374-9711		

商协会			
-----	--	--	--

**紧急联系信息**

名称	电话	紧急号码	手机/拨叫器
<b>政府：</b>			
警察	( 911 )		
火灾	( 911 )		
联邦调查局	( 313 ) 965-2323		
密歇根农业署 /Lansing	( 517 ) 373-1060	( 517 ) 373-0440	
疾病控制中心	1-800-311-3435		
美国农业署/食品安全 与检查/Oak Park	( 298 ) 968-0230 1-888-723-3366	(630 ) 768-8418	
食品与药物管理署信 息热线	1-800-426-4791		
环保署安全饮用水热 线			
当地健康署			